

EduSaloti Bolos Caseiros

Bolo de fubá de liquidificador 2018

1 xícara e 3/4 de fubá

1/2 xícara de farinha de trigo
de boa qualidade

3 ovos inteiros jumbo ou 4 normais

1 xícara de leite morno

1 xícara e meia de açúcar (230gr)

200 ml xícara de óleo de soja

1 colher de sopa de fermento em pó
erva doce à gosto

300 gr de goiabada cascão ou geléia sabor goiabada

use forma untada e enfarinhada de 25 cm ou 2 de 18 cm

Modo de preparo

coloque os ovos, a margarina, o óleo, o açúcar, o leite morno e bata por uns 2 minutos. despeje essa mistura sobre os ingredientes secos e misture bem. Se quiser acrescente erva doce

Para bolo de fubá com goiabada coloque tiras de goiabada cascão na massa do bolo antes de ir ao forno e depois de assado cubra com geléia de goiabada

Todos os direitos autorais são reservados a
Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso
Fábrica de bolos em casa .
CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará
sujeito as penalidades da Lei brasileira .
Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.
Toda equipe: FBC deseja a você muita
prosperidade.